

**หลักสูตรการทำขนมไทย (วิชาการแปรรูปขนมกล้วยอบเนย/ขนมกล้วยทอดผงปาปริก้า)****จำนวน 6 ชั่วโมง****กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ****ความเป็นมา**

การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศให้ มีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริมความ เข้มแข็ง ให้แก่เศรษฐกิจชุมชน ซึ่งกระทรวงศึกษาธิการได้กำหนดยุทธศาสตร์ภายในกรอบเวลา 2 ปี ที่พัฒนา 5 ศักยภาพ ของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก “รู้เขา รู้เรา เท่าทัน” เพื่อแข่งขันได้ ในเวทีโลก “ตลอดจนกำหนดภารกิจที่จะยกระดับการจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีด ความสามารถให้ ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง โดยเน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับ ศักยภาพด้านต่าง ๆ มุ่ง พัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษา เพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำ อย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียมกัน ประชาชนมีรายได้มั่นคง มั่งคั่ง และมีความสามารถเชิงการแข่งขัน ทั้งในระดับภูมิภาคอาเซียน และระดับสากล ซึ่งจะเป็นการจัดการศึกษาตลอดชีวิตในรูปแบบใหม่ที่สร้างความ มั่นคงให้แก่ประชาชนและ ประเทศชาติ

การแปรรูปกล้วยถือเป็นภูมิปัญญาคนไทยมาช้านานและยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับพืชผลทาง การเกษตร โดยเฉพาะเกษตรกรที่มีการปลูกกล้วยเป็นจำนวนมาก เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับกล้วยในยามที่ ผลผลิตออกมา มาก อีกทั้งเป็นการสร้างอาชีพใหม่หรือต่อยอดอาชีพเดิมที่มีอยู่แล้วให้มีความมั่นคงต่อไป

**หลักการของหลักสูตร**

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำ ที่เน้นการบูรณาการเนื้อหาสาระ ภาควิชาปฏิบัติควบคู่ไปกับการฝึกปฏิบัติจริง ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปประกอบอาชีพได้จริงอย่างมี คุณภาพและมีคุณธรรมจริยธรรม
2. เป็นหลักสูตรที่เน้นการดำเนินงานร่วมกับเครือข่าย สถานประกอบการ ผู้นำชุมชน เพื่อประโยชน์ใน การประกอบอาชีพ
3. เป็นหลักสูตรที่ผู้เรียนสามารถนำผลการเรียนรู้ไปเทียบโอนเข้าสู่หลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับ การศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในรายวิชาเลือกของสาระการประกอบอาชีพ
4. เป็นหลักสูตรที่เน้นการใช้ศักยภาพ 5 ด้านในการประกอบอาชีพ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากร ภูมิอากาศ ภูมิประเทศและทำเลที่ตั้ง ศิลปวัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิต และด้านทรัพยากรมนุษย์

**จุดหมาย**

เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะดังนี้

1. เพื่อเพิ่มพูนความรู้ประสบการณ์และทักษะอาชีพการแปรรูปกล้วย
2. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพสร้างรายได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

## กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมาย คือ

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

## ระยะเวลา

จำนวน	6	ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	2	ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	4	ชั่วโมง

## โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 1 ชั่วโมง
  - 1.1 อุปกรณ์และการคัดเลือก วัตถุดิบในการแปรรูปกล้วย
  - 1.2 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุ และอุปกรณ์
  - 1.3 การคัดเลือกกล้วย
2. ทักษะในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 4 ชั่วโมง
  - 2.1 การทำหรือการเตรียมกล้วย
  - 2.2 ความรู้พื้นฐานและเทคนิค การแปรรูปกล้วยบรรจุภัณฑ์
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 1 ชั่วโมง
  - 3.1 การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน
  - 3.2 การจัดและตกแต่งหน้าร้าน
  - 3.3 การคิดราคาต้นทุนและการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน
  - 3.4 การขาย
  - 3.5 การส่งเสริมการขาย
  - 3.6 การทำบัญชีร้านค้าอย่างง่าย

## การจัดกระบวนการเรียนรู้

1. การบรรยาย
2. การสาธิต ทดลอง
3. การฝึกปฏิบัติ

## สื่อการเรียนรู้

1. เอกสารประกอบการเรียนรู้เรื่องความรู้เบื้องต้น การแปรรูปกล้วย
2. ภูมิปัญญาท้องถิ่น, สื่อบุคคล, วิทยากรผู้ชำนาญ
3. เนื้อหาวิชาการแปรรูปกล้วย
4. ใบความรู้เรื่องการแปรรูปกล้วย
5. พบกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้

## การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลระหว่างเรียนจากการปฏิบัติงานที่ผู้เรียนสามารถทำขนมกล้วยอบเนย/ขนมกล้วยทอดผงปาปริก้า ได้อย่างชำนาญ

### การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. มีผลการประเมินชิ้นงานตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

### การเทียบโอน

ผู้เรียนที่จบหลักสูตรนี้สามารถนำไปเทียบโอนผลการเรียนรู้กับหลักสูตรการศึกษานอกระบบระดับการศึกษา  
ขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ในสาระการประกอบอาชีพรายวิชาเลือกที่สถานศึกษาได้จัดทำขึ้นในระดับใดระดับหนึ่ง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำขนมไทย (วิชาการแปรรูปขนมกล้วยอบเนย/ขนมกล้วยทอดผงปาปริก้า) จำนวน 6 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<p><b>1. ช่องทางการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</b> จำนวน 1 ชั่วโมง</p> <p>-อุปกรณ์ และวัตถุดิบในการแปรรูป กล้วย</p>	<p>1. มีความรู้ความเข้าใจและเกิดทักษะในการประกอบอาชีพ</p>	<p>1. อุปกรณ์และการคัดเลือก วัตถุดิบในการแปรรูปกล้วย</p> <p>- ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับวัสดุ และอุปกรณ์</p> <p>- การคัดเลือกกล้วย</p>	<p>1. วิทยากรบรรยายอุปกรณ์ ที่ใช้ในการแปรรูปกล้วยและ เทคนิคการการเลือกใช้ วัตถุดิบในการแปรรูป พร้อม กับสาธิตประกอบการสอน</p>	1 ชั่วโมง	-
<p><b>2. ทักษะการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย</b> จำนวน 4 ชั่วโมง</p> <p>-การเตรียม วัตถุดิบ</p>	<p>2. สร้างอาชีพการ แปรรูปกล้วยให้มั่นคงเพิ่มรายได้ที่ ยั่งยืน</p>	<p>2. การทำหรือการเตรียมกล้วย</p> <p>- ความรู้พื้นฐานและเทคนิคการแปรรูปกล้วย</p>	<p>2.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยวิทยากรรวบรวมข้อมูลสรุปและ อธิบายเพิ่มเติม</p> <p>2.2 วิทยากรสาธิตวิธีการทำเตรียมกล้วย</p> <p>2.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติทำความเข้าใจตามที่กำหนด วิทยากร สังเกต ตรวจสอบ ประเมินผล การปฏิบัติ</p> <p>2.4 วิทยากรบรรยาย ประกอบตัวอย่างของจริง เรื่องวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกล้วยอบเนย,กล้วยผงปาปริก้า ผู้เรียนสังเกต สอบถาม และบันทึกการเรียนรู้และทำกิจกรรม ตามที่กำหนด ผู้สอน สังเกตการมีส่วนร่วม ประเมินผลการปฏิบัติ</p> <p>2.5 วิทยากรให้ดูตัวอย่าง วัสดุอุปกรณ์และ ให้ผู้เรียนสนทนาซักถาม</p> <p>2.6 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการทำกล้วยอบเนย ,กล้วยผงปาปริก้า</p>	-	4 ชั่วโมง

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	ชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
<b>3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพธุรกิจขนมไทย จำนวน 1 ชั่วโมง</b> - ทำเลที่ตั้งร้าน	เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเลือกทำเลที่ตั้งร้านค้าที่เหมาะสมในการค้าขายได้	การเลือกทำเลที่ตั้งร้าน 1. ความสำคัญของการเลือกที่ตั้ง 2. หลักเกณฑ์ในการเลือกทำเลที่ตั้ง	3.1 ผู้เรียนแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่ององค์ประกอบในการประกอบอาชีพ วิธีเพิ่มมูลค่าจากการแปรรูปกล้วยอบเนย,กล้วยผงปาท่องโก๋ วิทยากร อธิบายเพิ่มเติม 3.2 วิทยากรบรรยาย ความรู้เรื่อง หลักการตลาด ในการจัดการอาชีพ 3.3 ผู้เรียนร่วมแลกเปลี่ยน เรียนรู้เรื่องการเพิ่มมูลค่า การแปรรูปกล้วยอบเนย,กล้วยผงปาท่องโก๋ ช่องทางการจัดจำหน่ายหรือรับงานวิธีการ ส่งเสริมการจำหน่าย หรือเพิ่มปริมาณการสั่งการแปรรูปกล้วยอบเนย,กล้วยผงปาท่องโก๋ วิทยากรอธิบายเพิ่มเติมและให้ข้อเสนอแนะ 3.4 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติวิธีการ คำนวณราคาจำหน่าย หรือราคารับการแปรรูปกล้วยอบเนย,กล้วยผงปาท่องโก๋ 3.5 วิทยากรบรรยายวิธีการจัดทำบัญชีรายรับรายจ่ายในการประกอบ อาชีพการแปรรูปกล้วยอบเนย,กล้วยผงปาท่องโก๋ ผู้เรียน ฝึกปฏิบัติจัดทำบัญชี	-	1 ชั่วโมง

ลงชื่อ

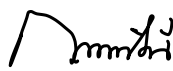


ผู้เสนอ

(นางสาวมินตรา สนมผา )

ครู กศน. ตำบล

ลงชื่อ




ผู้เห็นชอบ

(นางกานต์สินี ทองศักดิ์)

ครู คศ.1

รักษาการในตำแหน่ง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอวังทรายพูน  
 ปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอวังทรายพูน

ลงชื่อ



ผู้อนุมัติ

( นายประหยัด เจริญชัย )

ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านหนองพระ  
 ประธานคณะกรรมการสถานศึกษา